

⑨ 日本国特許庁(JP) ⑩ 特許出願公開
⑪ 公開特許公報(A) 昭60-83535

⑫ Int. Cl.⁴ 識別記号 庁内整理番号 ⑬ 公開 昭和60年(1985)5月11日
A 23 G 3/00 101 7732-4B

審査請求 有 発明の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 有胞子性活性乳酸菌入り飴菓子の製造方法

⑮ 特 願 昭58-189899

⑯ 出 願 昭58(1983)10月13日

⑰ 発 明 者 岸 田 精 二 八王子市めじろ台4丁目30番4号
⑱ 出 願 人 佐久間製菓株式会社 東京都豊島区池袋2丁目918番地
⑲ 代 理 人 弁理士 中村 公達

明 細 書

1. 発明の名称

有胞子性活性乳酸菌入り飴菓子の製造方法

2. 特許請求の範囲

通常の方法で得た飴材(基材)を展延冷却して固形化し、これを粉砕して粉末とし、この粉末に有胞子性活性乳酸菌を加え均一に混合して有胞子性活性乳酸菌粉飴を製造し、前記通常の方法で得た飴材(基材)を約100℃に冷却して該有胞子性活性乳酸菌粉飴を加え、均一になるように練込んだ後に成形することを特徴とする有胞子性活性乳酸菌入り飴菓子の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は有胞子性活性乳酸菌入り飴菓子の製造方法に関する。飴菓子はその種類が極めて多く、使用した蔗糖の結晶析出を防ぐため水飴を使用し、その濃縮の程度、成形手段により、ハードとソフトのキャンデーに分類される。

一般にハードキャンデーは150℃以上の高温濃縮を必要とするが、真空蒸発装置を使用すると

とにより、125～135℃の温度で熟結仕上げることができる。しかし、通常の乳酸菌は50℃以上でその活性が低下しはじめ、70℃以上ではそのほとんどが死滅してしまう。そのため、飴菓子の中に練込むことは不可能である。

有胞子性活性乳酸菌は白色微粉末で、胞子を形成しているので温度40℃湿度80%の状態でも4週間放置してもその生菌数にはほとんど変化がない。常温常湿では1年以上にわたって一定の生菌数を保持し、その保存性は優れている。また、85℃で加熱処理後も生菌数の低下はほとんど認められない。

本発明者はこれらの点に鑑み、有胞子性活性乳酸菌を出来得る限り安定した状態で練込むようにした有胞子性活性乳酸菌入り飴菓子の製造を企画し、本発明に到達したものである。

本発明は通常の方法で得た飴材(基材)を展延冷却して固形化し、これを粉砕して粉末とし、この粉末に有胞子性活性乳酸菌を加え均一に混合して有胞子性活性乳酸菌粉飴を調整し、前記通常の方法

方法で得た餡材（基材）を約100℃に冷却して該有胞子性活性乳酸菌粉餡を加え、均一になるように練込んだ後に成形することを特徴とする。

本発明によれば上述のように、耐熱性のある有胞子性活性乳酸菌が餡材の粉末で被覆された状態でこれを加える餡材に練込まれるので、過度に露熱されることがなく、従つて熱による有胞子性活性乳酸菌の死滅を完全に防止して効果的に餡材に加えることができ、また、基材（餡材）中の水分は1%以下であるため、有胞子性活性乳酸菌も安定し、保存性もよい。

なお、本発明において、上記の他、食用酸、ビタミンC、ビタミンE等の各種ビタミン類をはじめとする栄養物質、果汁等の嗜好品を添加し得ることはいうまでもない。

〔実施例〕

(1)有胞子性活性乳酸菌粉餡の調整

基材を周知の方法によつて調整製造する。即ち、蔗糖と水飴を混和し、125～135℃に加熱溶解して真空濃縮し、必要に応じて香料、酸、ミルク

等を添加する。この基材（餡材）を冷却盤上にとり、薄くのばして冷却固形化する。これを粉碎して粉末としたものに有胞子性活性乳酸菌を適量加え、均一な有胞子性活性乳酸菌粉餡を調整する。

この際、粉餡の吸湿を防止するため、なるべく乾燥した室内で行うことが必要である。

(2)練込みから成形

前記(1)と同様の方法で得た基材（餡材）を約100℃まで冷却し、(1)によつて調整した有胞子性活性乳酸菌粉餡をこの餡材の中に入れ、均一になるように練込む。これを成形装置に送り、型抜きをして有胞子性活性乳酸菌入り餡菓子を得る。

〔実験例〕

有胞子性活性乳酸菌を最終製品1g当り1700万個になるようにして餡菓子を製造し、分析を行ったところ、添付の分析試験成績書に示された通り、製品1g当り1800万個という分析結果が得られた。

これは有胞子性活性乳酸菌の最低保証菌数が1g当り50億個以上としてあるためである。